

PB-250

特別食加算の算定率向上への取り組みと活動報告

伊達赤十字病院 事務部医事課

○加藤 千里、山上 ひろみ、福島 和義

【はじめに】特別食加算とは、患者の病状等に対応して医師が食事箋を発行し、患者個人の疾病治療の直接手段として食事を提供することを評価した加算である。他医療機関との意見交換会の中で、特別食算定状況が話題になった事を切っ掛けに、当院における特別食算定割合を調査した所、平成25年4月～9月の6ヶ月で平均32%であった。特別食加算は患者への直接的負担も無く、収益向上に繋がる為、医事課を中心に検討した。

【現状】当院の特別食については、医師からのオーダーを受け、栄養課で施行する現状で、平成25年4月～9月の食事件数のうち特別食未算定件数を調査した所、全体の20%が併存病名に特別食対象疾患があるにも関わらず、算定されていない結果であった。又、短期入院患者の未算定率が高く、各診療科で算定率に差がある。問題点は、治療前提に医師・看護師への理解及び協力を求め、栄養課と共同で周知徹底を図る必要がある。

【活動内容】委員会での承認を得て栄養課と協議し、改善策を検討した。オーダー表示画面の改良を図り、加算・非加算対象疾患の表示を明確にし、看護師には入院時の看護記録をより詳細に記載して頂き、栄養課にて既往歴を参照した上で、対象疾患があった場合、「特別食算定確認伝票」にて医師へ確認する運用へ移行。医事課でも同様に気がついた時点で栄養課に確認をとり、医師へ伝達する流れを確立した。

【結果】調査後の平成25年10月～平成26年3月までの月平均特別食加算算定率は40%と増加。併存病名の見直しでは、未算定併存病名有りの月平均20%から取り組み後は平均12%となった。

【考察】算定率向上の目標達成を果たすことは勿論であるが、患者への適切な食事提供をする観点からも職員一丸となった今回の取り組みについては成功といえる。

PB-252

栄養課調理部門におけるインシデント・アクシデント対策について

徳島赤十字病院 医療技術部 栄養課

○多田 睦美、富永 綱志、藤崎 謙昌、大和 春恵、
栢下 淳子

【目的】当課では、顧客満足の向上を目指し、患者個人の嗜好や症状に合わせた食事を提供している。平成13年に、ISO9001:2000を導入し、インシデント、アクシデントの発生について、セーフティマネジメントを活用した再発防止策に取り組んでいる。この再発防止策が有効に機能しているか異物混入の対策をもとに検討したので報告する。

【方法】平成19～24年の異物混入アクシデント数を集計し、異物混入の項目とその発生件数を抽出した。各アクシデント項目の再発防止策と発生件数の推移を調査した。

【結果】発生件数の多い項目は、多い順に、毛髪混入、虫、ビニール・プラスチック片であった。

【考察】各アクシデントの発生件数が減少している項目と増加している項目がある。再発防止策はうまく機能しているものといえないものが混在していると考えられる。平成22年より、調理・盛り付け時の異物混入によるインシデント数の記録を始め、日時・時間、発見者、異物の種類、異物の状態を記録している。これにより、作業中において異物混入を防ぐ注意力をさらに高め、アクシデントをゼロに近づけるため、今後も実行可能な対策をとっていききたい。

PB-251

食中毒発生時を想定した緊急対策訓練代替食の提供を実施して

広島赤十字・原爆病院 医療技術部 栄養課

○上瀬 達也、橋本 智聡、山根 那由可、吉田 勝美、
堀 小百合、丹生 希代美

【背景】当院は、入院患者食の調理業務を平成21年度より委託から直営へと移行した。これにより、「食中毒発生時における緊急対策マニュアル（以下、食中毒マニュアル）」を見直し平成23年度からは実際に食中毒発生時を想定した訓練を実施している。その3年にわたる取り組みについて報告する。

【目的】職員の食中毒マニュアルの周知徹底および衛生管理の意識向上を図るとともに緊急時の食事提供ができるか実証する。

【方法】1年目：食中毒マニュアルの2食目の代替食を栄養課職員が他部署職員として想定し、代替食を提供する。2年目：対策本部を立ち上げ、看護職員・事務職員により2食目の代替食を提供する。オブザーバーとして保健所の職員も参加。3年目：入社5年未満の栄養課職員が支弁者となり、前年度の問題点1)代替食弁当2)参加人数3)時間測定4)配膳時間5)配膳場所等を見直し、2食目の代替食を提供する。

【結果】調理・食事提供に携わったことのない看護職員・事務職員も、訓練を継続して行うことで、時間内に食事を提供することができた。問題点も改善され、食中毒発生時の動き方が職員に浸透し実践に基づいた食中毒マニュアルが作成できた。

【考察】実際に起きたことを想定した訓練により、各職員の衛生管理に対する意識向上に繋がった。栄養課では数多くのマニュアルがあるが、不安なく前向きに行動できる手順書となるよう、今後も勉強会や訓練を通して美味しく安全な食事提供ができるよう取り組んでいきたい。

PB-253

栄養課における業務改善活動について

熊本赤十字病院 事務部栄養課

○田上 志穂美、美園 麻衣子、西山 智恵子

当院栄養課では、調理師の業務改善活動の一環として課内勉強会を行っています。当初は、25人の調理師が数人ずつのグループに分かれて各グループが1つのテーマについて調べて発表するという形式で行っていましたが、勤務の都合などにより取り組みに個人差が生じていました。そのため、現在は毎月の担当者を割り当て1人1テーマを担当し、全員が受講できるよう同じ内容で月2回実施しています。テーマは、調理スキル向上に繋がる事や行事食、料理・食品について、また業務を行う上で共有したいこと等を各自で考え決定します。調理師はそれぞれのテーマについて調べ、資料を作成し、勉強会で説明するという一連の作業を担当する月までに、全て1人で取り組みますが、内容を充実させ、より適切なものにするために担当栄養士を付け、栄養士が確認、助言を行います。栄養士からも病態に合わせた栄養管理や、それに必要な調理、給食システムについてなどの講義を行っています。勉強会を実施することにより、衛生管理など現行の業務の必要性を再認識し、新しい知識とスキルを獲得することができました。また、全員が受講するため業務の質を向上させ、均一化を図ることに繋がります。更に、新入職員の教育としても有効と考えられます。今回は、当院栄養課で行っている勉強会とその取り組みについて、調理師にアンケート調査を行い、実際に調理師が調べたテーマを含め発表します。